

第6号

日本の伝統文化
を旅する情報誌

Shintou FAMILY

リニューアル第一弾 芝浦にも鰻は生息している



写真は芝浦運河で魚釣りを楽しむ住民の方たち

特集 Feature

港区芝浦の運河にも鰻は生息している。

会報誌を創刊して早くも一年が経ちました。そこで思い切った第八号をリニューアルすることにしました。その記念すべき第一弾の特集は「港区芝浦の運河にも鰻は生息している」としました。

先日、編集会議にて、「さて次回の特集は何にしましょうか？」と悩んでいたところ、次長の湯浅祐司が「港区の情報誌でこんな面白い記事があったので、それを特集にしてみてもどうだろうか？」と一言。その記事は「港区コミュニティ情報誌『水のポート』」に掲載されていたもので、芝浦運河に棲むいろいろな生き物として、なんと芝浦にも鰻が生息している。と書かれていました。これは面白いということだ。さっそく、この記事の監修をされているNPO法人「海塾」さんへアポイントを取り取材に行ってきました。お客様に鰻の安全性を示す、良いヒントもいただきましたので、是非、最後までお読みください。

芝浦の運河には「天然うなぎ」が生息している

山手線田町駅を降りて流れる運河を見ながら今回の取材先であるNPO法人「海塾」さんへ伺いました。出迎えていただいたのは代表の榎本茂さんという方です。突然のアポイントにもかかわらず丁寧に芝浦運河について教えて頂きました。

まずは最初の疑問、シラスや稚魚でもない成魚の鰻が何故、運河に生息しているのか？ 実は温暖化の影響で海水温度が上がっていること、近年のマンシヨンラッシュで下水道が整備され、運河の汚染が改善されたこと、さらに芝浦の運河には多摩川の水が大量に入っていることで、これらの要素が重なり、本来海から川へ昇っていくはずの鰻が生息できるようになっているそうです。次頁につづく。



実際に芝浦の運河で捕れた天然の鰻。美味しそうです。

鰻や生き物たちが生息するためには必要なのよ

かつて芝浦の運河では泳ぐこともできたそうですが、その後、たくさんの倉庫が建てられました。しかし、マンシヨンが建ち並び人々が住むようになったことで、綺麗な運河にしようとなりました。人が集まれば環境が破壊される。という事を聞きますが、港区はその反対で、人々が住むことで環境が良くなったと言えるのではないのでしょうか。

榎本さん曰く、生き物は汚染を改善されただけでは生息できないそうです。それは何かかという点、コンクリートは平らになっています。一方海や川には石や砂があります。つまり生き物たちが生息するには、隙間が必要というわけです。榎本さんたちの活動はそんな地道なことからスタートしています。そして現在は鰻をはじめいろいろな生き物が生息しています。



上はバルビ、下はテナガエビ



上はコサギ、下はカワウ

大人も子供も集まって、みんなの力で運河を綺麗に

海塾さんでは、港区や東京都、国土交通省が連携して行っている「生き物の棲みかづくりプロジェクト」において地域の住民が気軽に参加できる仕組みづくりをお手伝いしているそうです。

新東調理士会では、社会貢献活動、そして、日本の伝統料理である江戸前蒲焼を知って頂くためにこのプロジェクトに参加を検討しています。しかし、新東だけの力で多くの方に伝えることは難しいため各オナーの皆様には是非ご協力をお願いできればと思います。

NPO法人「海塾」
〒108-0023
東京都港区芝浦4-2-1 芝浦
アイランドエントラワー721

トピックス

新東が取り
組む江戸前
蒲焼のPR
活動

新東調理士会では江戸前蒲焼を広くPRすることを目的に様々な活動を行っています。昨年では、調理師専門学校での講習会、老人ホームを訪問しての試食会などを行いました。今年度はその活動範囲をさらに広げて江戸前蒲焼のPRに動いてまいります。

そこで、まだ決定していませんが現在すすめている活動についてお知らせいたします。まず一つは、少年院を訪問。この活動は少年たちに江戸前蒲焼を知ってもらうと共に、職人として技術を持つことで将来の自分に役立てられることを指導。この指導を通じて少年たちの更生に役立てられればと思います。

二つ目は、今回の特集でもご紹介しました。NPO法人「海塾」さんが東京都や国土交通省と進めている「水辺再

生プロジェクト」でのイベント参加です。秋に開催されるイベントでは芝浦住民だけでなく多くの人たちが参加されます。そこでは出店があったりなどお祭りのイベントになるそうです。新東調理士会としてはこの機会に江戸前蒲焼を多くの方に知っていただくチャンスとして現在準備をしています。これらのイベントに関する情報は会報誌でもお伝えしてまいります。もし興味のある方は新東事務所までお問合せください。

新東調理士会としては、昨年から本格的に若手職人の人材育成や人材確保の活動を開始しましたが、江戸前蒲焼のPR活動も平行してすすめてまいります。

これらの活動には、オナー様や職人の方、問屋さんなど毎回、様々な方たちにご協力していただいております。新東では、江戸前蒲焼のPRにつなげられたいのであれば積極的に参加してまいります。また皆様からのご意見・ご提案も随時募集していますので宜しくお願いします。



シルクロードならぬ「うなぎの道」

かつて福井県と京都を結ぶ「鯖街道」というものがありました。しかし、この鯖街道よりも長い道程を、うなぎを生きたまま運んだという「うなぎの道」が鳥取県内を通っていたそうです。

鳥取県と島根県間の「中海」という湖では、江戸時代の中期、うなぎの豊漁が続き、地元だけでは消費しきれないため、大阪や京都につなぎの販路を広げようと考えたのが、うなぎの道のはじまりと伝えられています。

こんな過酷な輸送にも耐えたうなぎだからこそ、人間にとっても猛暑を乗り切る元気の源になっているのかも知れません。



大黒屋

神奈川県横須賀市大滝町2-3
ヨシビル1F
電話：046-822-0464
営業：11:30~14:00 17:00~21:00
定休日：日曜・祝日

お店のココがこだわり
横須賀で本物の味を追求して110余年。いつまでもお客様の期待に応えられるように心がけています。



二の鳥居 運納喜割烹 浅羽屋

神奈川県鎌倉市小町2-15-5
電話：0467-22-1222
営業時間：11:00~19:00
定休日：木曜日

お店のココがこだわり
鎌倉という場所がら観光で来られるお客様が多いためお一人でも入りやすく、そして新鮮な鰻をお出しできるようにしています。

美味しさへの拘り
イチオシのお店
このコーナーは新東調理士会と日頃お取引して頂いているお店をご紹介します。今回は横浜、鎌倉、横須賀にて、営業している五店舗をご紹介します。美味しさへの拘りは千差万別、しかし、日本の伝統料理、江戸前蒲焼への拘りは一つです。



割烹蒲焼 わかな

神奈川県横浜市中区港町5-20
電話：045-681-1404
時間：11:00~21:00
定休日：水曜日(祝日の場合は営業)

お店のココがこだわり
井は京都で特別に注文したもや店内の装飾や食器などにも拘って、お客様により一層美味しく食べて頂けるようにしています。



御食事処 すくね

神奈川県横浜市西区浜松町3-3
電話：045-231-7418
時間：11:00~14:00 15:00~23:00
定休日：毎月第1日曜日

お店のココがこだわり
場所がら近隣のお客様が多いですが、新鮮な食材をお出しすることを心がけています。



うな萩

神奈川県横須賀市大矢部2-2-8
電話：046-836-4404
時間：11:30~15:00/17:00~20:30
定休日：月曜日

お店のココがこだわり
自分を信じて新しい鰻料理にもチャレンジして、より多くのお客様に、「美味しかったありがとう。」と言って頂けるようにしています。

鰻の養殖は浜名湖で発祥。明治三三年頃にはじまった
日本各地には必ず名産というものがあり、鰻も例外ではありません。鰻の養殖は、実は鰻養殖の発祥の地でもありません。はしまりの時期は諸説ありますが、明治三三年頃だそうです。浜名湖は気候が温暖で、稚魚が大量に獲れさらに、養殖に必要とされる大量の真水が豊富だったこと。そして、当時は東海道が開通していたため、東京、名古屋、京都、大阪と大量消費が見込める大都市への出荷に便利な場所に位置していたという様々な条件が揃っていたためと思われる。

コラム



現在、国内の鰻養殖の生産量は静岡県ではなく、鹿兒島県がトップで、つづいて愛知県、宮崎県となっています。近年は台湾、中国産など海外からの輸入も増えています。中国産の鰻は薬品問題などもあり今後伸びていくと思われませんが、しかし、お店やお客様にとっては国産の鰻を安定した価格で美味しく食べられることこそ、最も重要なことではないでしょうか。

2009年の土用丑の日は7月19日(日)と7月31日(金)です。



第1回新東調理士会

「うなぎヘキサゴン」作品大募集

人気TV番組「ヘキサゴン」に真似て「うなぎヘキサゴン大賞」を開催します。縁にまつわる真面目な話し、面白くて笑えるお話し、何でも大募集しています。

作品記入用紙



鰻に関するあなた独自のエピソード、豆知識、どんな話しても結構です。「へえ〜」と思える豆知識や「ワハハ!」と笑える話し、どしどし応募ください。入選された方にはプレゼントもご用意しております。また、入選された作品は会報誌にてご紹介いたします。

☆応募方法☆
応募締め切り:2009年4月10日(金)
応募方法:左記の応募用紙欄に記入して新東事務所へFAXまたは直接渡してください。
※発表は会報誌7号にて発表させていただきます。

FAX03-3582-5731

作品の例

ある日、うなぎを捌いていたら「痛い!」やめて! って声を聞いたことがある。これ本当の話ですよ。
作 な か し ま う な ぎ

新東からのお知らせ

◇パソコン教室開催

- ◆開催予定日:毎月2回 月曜日を予定 ※日程は事前にご確認ください。
- ◆定員:5名まで
- ◆参加費:無料
- ◆時間:16:00~17:30
- ◆場所:新東調理士会事務所

調理師大募集中!

新東調理士会では、これから調理師になりたいという方を随時募集しております。皆様のご連絡をお待ちしております。

編集部より

「会報誌【新東ファミリー】は業界発展のため精力的に取材活動を行います。ご意見、ご要望などございましたら、編集部にご連絡ください。

TEL.03-3582-4721

キコト